



# 육류등급심의위원회, 돼지도체등급기준 (안) 최종 심의·확정 - 금년 하반기 시행 어려울 듯

취재 : 김 동 성

육류등급심의위원회(위원장 : 송찬원)는 지난 5월 16일 오후 4시 서울 축산회관 대회의실에서 육류등급기준 설정을 위한 심의위원회·실무위원회 합동회의를 열고, 한국중축개량협회가 정부의 위임을 받아 시행할 돼지와 소의 도체등급기준(안)을 최종 심의했다.

한국중축개량협회는 이날 심의위에서 제기된 내용을 보완, 최종안을 작성한 후 6월중 농림수산부에 제출할 예정이다. 농림수산부는 기준안이 제출되는대로 축산법 시행규칙에 규정할 것으로 알려졌다.

그러나 돼지도체등급제는 당초 금년 9월부터 서울 3개 도매시장을 상대로 우선 실시할 계획이었으나, 법적인 제도의 보완, 등급사 양성, 도체등급제에 대한 생산자, 유통업자, 소비자 교육에 많은 기간이 소요될 것으로 보여 금년내 실시는 어려울 것으로 전망된다.

육류등급심의위원회는 이날 돼지도체등급제 시행과 관련, 도체는 도축장의 시설여건을 감안해 냉도체가 아닌 온도체로 등급을 산정기로 했다. 또 등지방측정은 기계측정이 많은 시간이 걸린다고 판단, 박피한 도체를 대상으로 인력으로 측정기로 결정했다.

심의위는 이밖에도 돼지의 도체등급은 도체중과 등지방두께를 기준으로 A, B, C, D 4등급으로 구분하되 균칭, 비육상태, 지방부착상태, 마무리 등 도체외관과 고기의 조직감, 육색, 지방색과 질, 근내지방도 등 육질을 감안해 등급사가 최종 등급을 매기도록 했다. 등지방측정은 11~12번째 갈비 사이 및 최종 갈비 바로 아랫쪽을 척추면과 수직되게 측정하여 평균토록 했다. 비거세돈으로서 심한 움취가 나거나, 기타 이상한 냄새가 나는 것과 경산모돈 등은 D급에 분류된다.

한국중축개량협회는 정부가 도체등급기준안을 최종 확정하더라도 사전에 도매시장에서 충분한 적응시험을 거친후 시행할 방침이다.

그러나 돼지도체등급제를 시행하기 위해선 현재 포화상태에 이른 서울 3개 도매시장의 시설보완과 등급사 양성 등이 시급한 것으로 지적되고 있으며, 이들 조건이 갖추어지더라도 물가를 감안, 돼지가격이 현재 수준보다 훨씬 떨어질 때를 기다려 시행시기를 결정할 것으로 보인다.

다음은 육류등급심의위원회가 최종 심의 의결한 돼지도체등급기준(안) 전문이다.

## 돼지 도체 등급 기준(안)

〈표1〉 돼지 도체 등급 기준(안)

구분		등급	A	B	C	D	D급에 속하는 기타 사항
중 범 위	박피		54kg이상~75kg미만	51kg이상~78kg미만	47kg이상~82kg미만	A,B,C에 속하지 않는 것	1) 황돈 또는 지방질이 특히 나쁜것 2) 비거세돈으로 응취기타 이상한 냄새가 나는 것 3) 위생검사에 의거 제거부가 많은것 4) 현저하게 오염된 것 5) 경산모돈 또는 종부한 수돼지
	탕박		62kg이상~89kg미만	58kg이상~92kg미만	53kg이상~96kg미만		
도 두 께	박피		도체 중량에 의한 등지방의 두께는 〈표-3〉에 별도로 정함	좌 동	좌 동	A,B,C에 속하지 않는 것	
	탕박						
체 균 칭			길이와 폭이 적당 하며 두껍고 엉덩 이, 등심, 어깨 및 복부의 각부분이 충실하면서 균칭이 특히 좋은 것.	길이와 폭이 적당 하며 두껍고, 엉덩 이, 등심, 어깨 및 복부의 각부분이 충실하면서 균칭이 좋은 것.	길이, 폭, 두께, 전체 형태, 각 부위간의 균형 등에 있어서 어느것도 좋은 점이 없는 반면, 또한 결점도 없는 것.	전체의 형태, 각부 위간의 균형이 다같 이 결점이 많은 것.	
	비육상태		두껍고 매끈하면서 살집이 특히 좋으 며 도체에 대한 적육의 비율이 지방 과 빼보다 많은것	두껍고 매끈하면서 살집이 좋으며 도체 에 대한 적육의 비 율이 대체로 지방과 빼보다 많은것	특별히 우수하면서도 적육의 발달 도 보통으로 큰 결점이 없는것	얇고 살집이 나쁘며 적육의 비율이 떨어 지는 것	
외 관	지방부착상태		등지방 및 복부지방 의 부착이 양호한것	등지방 및 복부지방 의 부착이 적당한것	등지방 및 복부지방 의 부착에 큰 결점 이 없는것	등지방 및 복부지방 의 부착에 결점이 인정되는것	
	마 무 리		방혈이 잘되고 질병 등에 의한 손상이 없고 취급의 잘못으 로 인한 오염, 손상 등의 결점이 없는것	방혈이 잘되고 질병 등에 의한 손상이 없고 취급의 잘못으 로 인한 오염, 손상 등의 결점이 없는것	방혈상태가 보통이 고 질병 등에 의한 손상이 적으며, 취 급의 잘못으로 인한 오염, 손상 등의 큰 결점이 없는것	방혈이 불충분하고 손상이 있으며, 취 급잘못으로 인한 오 염 등의 결점이 인정 되는것	
육 질	육의 조직감		조직감이 아주 좋은 것	조직감이 좋은것	조직감이 보통인것	조직감이 좋지않은 것	
	육 색		육색은 담회홍색이 며 선명하고 광택이 좋은것	육색은 담회홍색 또는 이에 가깝고 선명하며 광택이 좋 은것	육색, 광택 다같이 특별한 큰 결점이 없는것	육색이 비교적 진하 거나 또는 심하게 연하며 광택이 좋지 않은것.	
지방색과 질		지방은 백색이고, 광택이 있으며, 탄 력성과 끈기가 특히 좋은것	지방은 백색이고, 광택이 있으며, 탄 력성과 끈기가 좋은 것.	지방색이나 광택이 보통이고 탄력성과 끈기가 다같이 큰 결점이 없는것	지방색이 이상하고 광택도 불충분하며 탄력성, 끈기가 다 같이 충분치 않은것		
근내지방도		적당한것	적당한것	보통인것	과소 또는 과다한것		

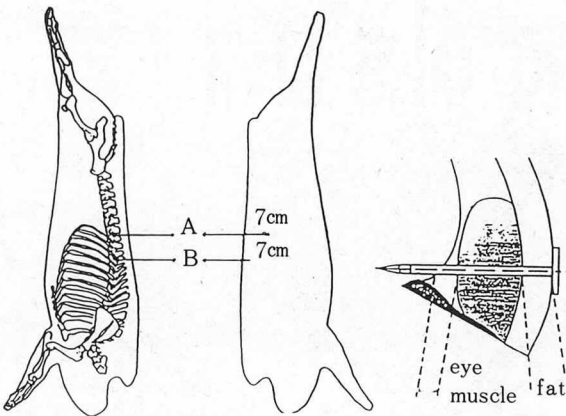
○ 돼지 도체 등급 기준의 적용 조건

1. 이 기준은 축산물 위생처리법이 정한 수축의 도살 해체 방법에 의해 도살 해체된 박피 및 탕박 온도체를 대상으로 하고 냉도체는 이를 준용하는 것으로 한다.
2. 이 기준은 품종, 연령, 성별 등을 구분하지 않고 적용하나 성별의 표시는 별도로 할 수 있다.
3. 이 기준은 등급업무의 원활을 기하기 위해 인력 측정에 의한 등급 검사와 기계 측정에 의한 등급 검사를 다 같이 사용할 수 있도록 한다.
4. 이 기준에 의한 등급 판정은 도체중과 등지방 두께에 따른 등급에 의하되 외관 및 육질에 의해 최종 판정토록 한다.
5. 등지방 두께는 인력측정의 경우 좌 반도체 11, 12번째 늑골 사이 및 최종 늑골 바로 아래쪽을 척추면과 수직되게 측정하여 평균하고, 기계측정은 인력측정에 의한 등지방 두께 측정 지점에서 7cm안쪽(복부방향)으로 들어가 측정하여 평균한다.

〈표2〉 돼지 도살 해체 방법

항 목		요 령
도	수 세	◦ 전신을 수세하고 오물을 제거하여야 한다.
	도 살	◦ 타격법 또는 전격법에 한 한다. ◦ 방혈 전후 연수(延髓) 또는 척수(脊髓)를 파괴할 목적으로 사용 되는 철선은 스텐레스 철제로서 소독된 것이어야 한다.
체	방 혈	◦ 경동맥을 절단하고 방혈함을 원칙으로 한다. ◦ 경동맥을 절단시에는 식도 및 기관이 손상 되어서는 안된다. ◦ 방혈시에는 후지를 현수하여 방혈함을 원칙으로 한다.
해	두부절단	◦ 후두골과 제1경골 사이를 절단한다. ◦ 소(牛)의 방법에 의하여 두부를 절단하되 입과절은 장기에 부착시킨다.
	전지절단	◦ 완골과 완전골 사이를 절단한다.
	후지절단	◦ 부골과 부전골 사이를 절단한다.
	복벽절단	복벽의 자선에 따라 절개한후 다음 순서에 따라 장기를 적출하여야 한다. ① 절개시에 음경, 고환 및 경산유방을 제거한다. ② 흉골과 치골봉 사이를 종단한다. ③ 항문과 외음부 및 그 주위 부분을 제거한 다음 횡경막의 부착 부분부터 절개한다. ④ 흉강장기, 복강장기를 적출한다.
도 체	다음에 의하여 2등분으로 절단한다. ① 천추, 요추, 척추 및 경추를 좌우 평등하게 절단한다.	

○ 등지방 측정 부위



<기계적 측정방법>

○ 등지방도의 기계적 측정 위치

A : 최종 늑골 사이

B : 11~12번째 늑골 사이

\* A, B 모두 중앙선으로부터 7cm 안쪽을 측정하고 평균하여 이용.

○ 등지방의 인력 측정 위치

기계적 측정위치에서 직상으로 중앙선 절개부에서 측정하고 평균하여 이용.

<표3> 도체중에 대한 등지방 두께

박피 인력 측정			박피 기계 측정			탕박 인력 측정		
등급	도체중량	지방층두께	등급	도체중량	지방층두께	등급	도체중량	지방층두께
A	이상	미만	A	이상	미만	A	이상	미만
	54-58kg	4-10mm		54-58kg	1-7mm		62-70kg	9-15mm
	58-65	4-11		58-65	1-8		70-78	9-16
	65-75	4-12	65-75	1-9	78-89	9-17		
B	51-54	4-14	B	51-54	1-11	B	58-62	9-18
	54-58	10-14		54-58	7-11		62-70	15-19
	58-65	11-15		58-65	8-12		70-78	16-20
	65-75	12-16		65-75	9-13		78-89	17-21
	75-78	4-16		75-78	1-13		89-92	9-21
C	47-51	4-22	C	47-51	1-19	C	53-58	9-27
	51-54	14-23		51-54	11-20		58-62	18-27
	54-58	14-23		54-58	11-20		62-70	18-28
	58-65	15-24		58-65	12-21		70-78	20-29
	65-78	16-25		65-78	13-22		78-92	21-30
	78-82	4-25		78-82	1-22		92-96	9-30
D	A, B, C에 속하지 않는 것.		D	좌 동		D	좌 동	